



MERLOT

DOC FRIULI

Note tecniche

- **COLORE** Rosso rubino.
- **OLFATTO** Predominano i piccoli frutti di bosco, more e ciliegie.
- **GUSTO** Immediato, morbido, equilibrato, di media struttura e buona persistenza.

Abbinamenti

Vino di ottima espressione, facilmente abbinabile alle carni rosse. Esprime la sua eleganza anche con primi piatti a base di cacciagione. Ideale con formaggi di media stagionatura e salumi tipici del territorio.

Uve

Il Merlot deriva dall'unione di diverse varietà clonali dello stesso vitigno. Sono presenti i seguenti cloni: 348, F4, F6, 181, 184, R3, FV4. L'unione dei diversi cloni permette di ottenere un vino molto complesso dalle molteplici sfumature.

Vinificazione

Dopo la raccolta, i grappoli vengono diraspatis e gli acini pigiati leggermente. Il mosto ottenuto, assieme alle bucce viene trasferito nei vasi vinari dove a temperatura controllata comincia la fermentazione alcolica. Tra i 12 ed i 15 giorni avviene la svinatura quindi il vino viene fatto riposare in vasche di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

- **SUPERFICIE VIGNETO** Ha 2,03
- **FORMA DI ALLEVAMENTO** Doppio guyot
- **SESTO D'IMPIANTO** 2,70 mt. x 0,9 mt.
- **ANNO D'IMPIANTO** 1993
- **CONDIZIONE DEL TERRENO** Inerbito

Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco-argillosa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C